



Les Jules

une grappe de talent

AOP LADOIX PREMIER CRU
MONOPOLE

« Le Rognet »



DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

TYPE DE SOL : Sol marno-calcaire de l'oxfordien moyen. Ce type de sol correspond à celui des Corton-Charlemagne, que cette parcelle jouxte. Si cette parcelle n'est qu'en Ladoix 1er cru, cela n'est dû qu'au fait qu'elle était en friche à l'époque du classement.

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION : Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (25 % de neuf).

ÉLEVAGE : Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.